GENTE in cucina

ROTOLINI
Sfiziosi alla trota

FILETTO DI MAIALE
Insolito con il pesto

BISCOTTI
Al profumo di menta

SPAGHETTI

DELIZIA ALLA MARINARA

MOZZARELLA

OTTIMA CON LE VERDURE GRIGLIATE

GENTE in cucina

sommario

13

20

30

49

55

PIATTI STUZZICANTI PER LA BELLA STAGIONE
Antipasto o secondo? I rotolini farciti sono super versatili. Provate poi i primi piatti di mare e le sfiziose proposte con la mozzarella e il filetto di maiale. Per chiudere in dolcezza, ecco i golosissimi biscotti.

ROTOLINI
sfiziose sorprese tutte da gustare

Melanzane alla robiola

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 melanzane * 1 zucchina * 2 cipollotti rossi * 150 g di robiola * 1 mazzetto di timo * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 limone * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate le melanzane e la zucchina. Tagliate una melanzana a fette sottili per il lungo, spennellatele d'olio e grigliatele. Riducete a dadini la melanzana rimasta, la zucchina e i cipollotti mondati. Fateli saltare in una padella con 2-3 rametti di timo, un filo d'olio, sale e pepe. Lavate il limone, spremete il succo, grattugiate la scorza e uniteli alle verdure insieme al prezzemolo, tagliato a filetti. Spegnete ed eliminate il timo. In una ciotola, lavorate la robiola con olio, sale e pepe. Condite le melanzane grigliate con sale e pepe, spalmatele con la robiola, distribuite la dadolata di verdure, arrotolate e fermate con stecchini o con rametti di timo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g di riso Arborio * 8 fette di prosciutto crudo * 4 funghi champignon * 1 cipolla * 1 carota * 1 gambo di sedano * 1 bustina di zafferano * 1 ciuffo di prezzemolo * Peperoncino in polvere * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lessate il riso in acqua bollente salata. Intanto, pulite e tritate i funghi. Fateli saltare in una padella con un filo d'olio, sale e pepe finché l'acqua emessa è evaporata. Toglieteli, teneteli da parte e fate appassire nella padella la cipolla, la carota e il sedano, mondati e tritati, con poco altro olio, peperoncino e sale. Scolate il riso e ripassatelo nella padella insieme ai funghi. Unite lo zafferano, sciolto in poca acqua calda, e il prezzemolo tritato. Mescolate, spegnete e fate raffreddare. Farcitele le fette di prosciutto con il riso freddo, arrotolatele dal lato corto, tagliate a metà i rotolini ottenuti e servite.

Riso giallo nel crudo

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

ROTOLINI SFIZIOSI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
20 fogli tondi di carta di riso (nei negozi di prodotti orientali) * 200 g di lonza di maiale * 2 scalogni * 1 carota * 50 g di germogli di soia * 1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato * 1 ciuffo di menta * 1 cucchiaio di salsa di soia * ½ cucchiaino di zucchero * Amido di mais * Olio di semi di arachidi * Sale e pepe

Tagliate a striscioline sottili la carne e conditela in una ciotola con lo zucchero, un filo d'olio, la salsa di soia e un cucchiaino di amido. Fate riposare 20 minuti. Spellate e affettate gli scalogni. Raschiate la carota e tagliatela a julienne. Fate saltare in una padella la carne con un filo d'olio. Toglietela e fate appassire nella padella carote, scalogno e zenzero. Unite i germogli sciacquati e cuocete 2-3 minuti. Rimettete in padella la carne, unite la menta tritata, rigirate e spegnete. Regolate se occorre di sale e fate raffreddare. Sciogliete un cucchiaino di amido in una tazzina di acqua fredda. Immergete un foglio di riso 10 secondi in acqua tiepida. Scolatelo su un tagliere, tamponatelo velocemente con un panno e distribuitevi al centro parte del ripieno. Coprite il ripieno con il lembo inferiore del foglio, ripiegatevi sopra i lembi laterali e arrotolate. Sigillate la chiusura con un velo di pastella di amido. Preparate allo stesso modo gli altri involtini. Friggeteli, pochi per volta, in abbondate olio caldo. Scolateli su carta da cucina e serviteli caldi, accompagnati con una guarnizione a piacere.

Rolls orientali

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

Foglie di cavolo farcite

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g di riso Arborio * 150 g di polpa di maiale macinata * 1 piccolo cavolo cappuccio * 2 cipollotti * 1 spicchio d'aglio * 400 g di passata di pomodoro * 1 cucchiaio di prezzemolo tritato * Brodo vegetale * Noce moscata * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate il cavolo, staccate 16-20 foglie esterne (potete usare il cuore per un'altra preparazione) e scottatele 1-2 minuti in acqua bollente salata. Scolatele (conservate l'acqua) e fatele asciugare su un telo. Intanto, lessate il riso in acqua salata. Scolatelo e mescolatelo in una ciotola con la carne. Pulite i cipollotti, tritate la parte bianca e conservate interi i gambi verdi. Unite il trito al mix di carne e riso, con il prezzemolo e la noce moscata. Regolate di sale e pepate. In una casseruola, fate appassire l'aglio, spellato e tritato, con un filo d'olio. Unite la passata e un bicchiere di brodo, regolate di sale, pepate e cuocete 15 minuti. Tagliate i gambi dei cipollotti a nastri per il lungo. Scottateli un minuto nell'acqua delle foglie di cavolo, riportata a bollore, e scolateli. Farcite le foglie di cavolo con il ripieno di riso e carne, chiudete a pacchetto e legate con i nastri di cipollotti. Versate il sugo in una pirofila, adagiate gli involtini, bagnate con poco brodo, coprite con alluminio e cuocete circa 25 minuti a 180°, scoprendo negli ultimi 10 minuti.

Girelle di trota con crema di zola

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g di filetti di trota senza pelle * 100 g di gorgonzola dolce * 30 g di bottarga * 1 scalogno tritato * 500 g di spinacini novelli * 1 spicchio d'aglio * 50 g di grana padano grattugiato * 1 mazzetto di erba cipollina * 50 ml di vino bianco dolce * 150 ml di panna fresca * Noce moscata * Olio extravergine d'oliva * Burro * Sale e pepe

Lavate gli spinacini, tenetene una manciata da parte e scottate gli altri in una padella con l'aglio schiacciato e un filo d'olio. Strizzateli bene, tritateli, mescolateli con il grana, regolate di sale, pepate e insaporite con la noce moscata. Private i filetti di trota di eventuali lische. Disponeteli su un foglio di carta da forno, leggermente sovrapposti, per formare un rettangolo. Salate, pepate e distribuite il composto di spinaci spalmandolo con una spatola. Aiutandovi con la carta, arrotolate il tutto ben stretto. Sistemate il rotolo in una pirofila, lasciandolo posato sulla carta. Salate, pepate e irrorate d'olio. Infornate 20-25 minuti a 180° unendo, negli ultimi 5 minuti, gli spinacini tenuti da parte conditi con olio e sale. Intanto, fate appassire in una casseruola lo scalogno, spellato e tritato, con una noce di burro. Sfumate con il vino, fate evaporare, unite la panna e portate a bollore. Incorporate il gorgonzola dadini, mescolando per scioglierlo. Sfornate il rotolo, fatelo riposare qualche minuto e affettatelo. Servite le girelle sulla salsa con gli spinacini, l'erba cipollina e la bottarga grattugiata.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 zucchine * 400 g di tonno sott'olio * 10 pomodorini ciliegia * 2 cucchiai di capperi sott'aceto * 2 cucchiai di funghi sott'olio * 4 cetriolini sott'aceto * 2 cucchiai di maionese * 1 cucchiaio di prezzemolo tritato * 1 mazzetto di erba cipollina * Sale

Lavate le zucchine e tagliatele per il lungo a nastri sottili. Scottatele pochi istanti in acqua bollente salata e scolatele su un telo. Lavate i pomodorini, tagliateli a metà, privateli dei semi e tagliateli a dadini. Mescolateli in una ciotola con il tonno sminuzzato, i capperi, i cetriolini tritati grossolanamente, i funghi a pezzetti e il prezzemolo. Unite la maionese e amalgamate. Farcite le fette di zucchine con il composto, arrotolatele e fissatele con stecchini. Tenete in frigo per almeno un'ora prima di servire e guarnite con erba cipollina e, a piacere, foglie di prezzemolo fresco.

Involtini di zucchine al tonno

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

Barchette con pesce spada

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di tranci di pesce spada * 200 g di code di gamberi sgusciate * 2 melanzane tonde viola * ½ cipolla * 1 porro * ½ bicchiere di vino bianco * 1 peperoncino secco * 1 mazzetto di erba cipollina * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale

Spuntate le melanzane, affettatele a rondelle spesse mezzo cm, ungetele d'olio, grigliatele su una piastra ben calda e salatele. Private i gamberi del filo nero e sciacquateli. Eliminate allo spada pelle e lisca centrale e tagliate la polpa a dadini. Ricavate dal porro alcune foglie esterne, scottatele in acqua bollente salata, fatele asciugare su un telo e tagliatele a nastri. Spellate la cipolla, tritatela e fatela appassire in una padella con il peperoncino sbriciolato e un filo d'olio. Aggiungete lo spada e rosolate 5 minuti. Sfumate con il vino, unite i gamberi a pezzetti, salate e cuocete ancora un minuto. Aggiungete il prezzemolo tritato e spegnete. Frullate pochi istanti nel mixer, per ottenere un composto grossolano. Farcite le fette di melanzane e legatele con i nastri di porro. Disponete gli involtini in una teglia, su un filo d'olio, e infornate 15 minuti a 180°. Guarnite con l'erba cipollina tagliuzzata e il bianco del porro rimasto, a rondelle.

Pacchetti al cotto e mais

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 zucchine * 1 porro * 4 funghi champignon * 1 spicchio d'aglio * 75 g di mais in scatola * 2 fette spesse di prosciutto * 50 g di gruyère grattugiato * ½ lime * 1 mazzetto di timo * 1 uovo * Noce moscata * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate e tritate il porro, i funghi e una zucchina, tenendoli separati. Tagliate il prosciutto a dadini. Fate appassire il porro in una padella con un filo d'olio. Unite il prosciutto, rosolate e aggiungete i funghi e la zucchina tritata. Saltate finché l'acqua emessa è evaporata. Regolate di sale, pepate e insaporite con la noce moscata. Fate intiepidire e mescolate il composto con il gruyère e l'uovo. Affettate finemente per il lungo le zucchine rimaste e scottate i nastri un minuto in acqua salata, scolandoli su un telo. Disponete sul piano di lavoro i nastri di zucchina a croce, posate al centro di ogni croce una noce di ripieno e chiudetevi sopra i lembi. Trasferite i pacchetti su una placca, rivestita di carta da forno, lasciando la chiusura verso il basso, e infornate 10 minuti a 150°. Intanto, fate insaporire il mais, in un pentolino, con l'aglio schiacciato, 2 rametti di timo, un filo d'olio e sale. Eliminate aglio e timo, frullate, mescolate con il succo del lime e passate al colino. Servite i pacchetti sulla salsa, decorando con ciuffi di timo e, a piacere, chicchi di mais.

Canapè al salmone

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 fette di pancarré integrale * 100 g di salmone affumicato * 300 g di caprino * 2 zucchine * 1 falda di peperone rosso * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lavate le zucchine e tagliatele a fette sottili per il lungo, possibilmente con una mandolina. Scottatele per pochi istanti in acqua bollente salata e scolatele su un telo. In una ciotolina, lavorate il caprino con un filo d'olio e pochissimo sale. Dividete a strisce le fette di salmone affumicato. Sciacquate la falda di peperone, privata di semi e filamenti, e tagliatela a bastoncini. Disponete su ogni fetta di zucchina una striscia di salmone, spalmate un po' di caprino, guarnite con qualche bastoncino di peperone e arrotolate. Tagliate le fette di pane ognuna in 4 quadrati. Fateli tostare leggermente su una piastra calda. Disponete gli involtini di zucchine e servite.

Sfoglie di porro con tacchino

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 fette sottili di fesa di tacchino * 1 porro * 8 di funghi champignon * 1 mazzetto di erba cipollina * 1 cucchiaio di prezzemolo tritato * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate il porro, eliminate la parte finale, staccate 8 foglie esterne e tritate il resto. Tagliate a metà le foglie, per ottenere 16 rettangoli, scottatele in acqua bollente salata, scolatele e stendetele su un telo. Pulite i funghi tritateli. Fate appassire il trito di porro in una padella con un filo d'olio, aggiungete i funghi e fate saltare a fuoco vivo finché l'acqua emessa è evaporata. Salate e pepate, unite il prezzemolo e spegnete. Dividete a metà le fette di fesa, disponetele sui rettangoli di porro, coprite con il composto di funghi, arrotolate, fissate ogni involtino con uno stecchino e legate con un filo di erba cipollina. Disponete gli involtini in un cestello e cuocete a vapore, con il coperchio, per 15-20 minuti. Eliminate gli stecchini, guarnite a piacere con erba cipollina fresca e servite.

PASTA
gran delizia al profumo di mare

Conchiglioni con trota salmonata

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di conchiglioni * 250 g di filetti di trota salmonata senza pelle * ½ cavolo cappuccio * 1 porro * 100 g di ricotta * 100 ml di panna fresca * 1 uovo * 2 cucchiai di grana padano grattugiato * 1 mazzetto di aneto * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lessate i conchiglioni in acqua salata, scolateli al dente, conditeli con un velo d'olio e fateli raffreddare stesi su un vassoio. Intanto pulite e affettate il porro, lavate e tagliate a listarelle il cavolo e fateli appassire in una padella con una noce di burro, sale e pepe. Private i filetti di trota di eventuali lische, tagliateli a dadini e fateli saltare in una padella con olio, sale e pepe. Mescolateli con la ricotta, l'uovo, il formaggio e una presa di aneto tritato. Regolate di sale, pepate e farcite i conchiglioni. Imburrate 4 cocotte, dividetevi cavolo e porri e disponetevi i conchiglioni farciti. In una ciotolina, mescolate la panna con sale, pepe e aneto tritato. Irrorate la salsa sui conchiglioni, pepate e infornate 10 minuti a 250°. Servite con aneto fresco.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti * 250 g di vongole * 8 code di gamberi * 4 calamari puliti * 1 scalogno * 1 spicchio d'aglio * 400 g di polpa di pomodoro * 1 peperoncino fresco * 1 bicchiere di vino bianco * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale

Mettete le vongole a bagno un'ora in acqua salata. Scolatele e fatele aprire in un tegame coperto, con un filo d'olio. Sgocciolatele e filtrate il fondo di cottura. Sgusciate i gamberi, privateli del filo nero e lavateli. Sciacquate i calamari, tagliateli ad anelli e dividete i ciuffi a metà. In una padella, fate saltare 2 minuti i gamberi con un filo d'olio. Toglieteli e saltate 2 minuti nella padella i calamari, a fuoco vivo. Teneteli da parte con il loro fondo, versate nella padella ancora un filo d'olio e fate appassire scalogno e aglio, spellati e tritati. Unite il peperoncino, mondato e tagliato a pezzetti, sfumate con il vino e fate evaporare. Versate il pomodoro e l'acqua delle vongole, pepate e cuocete 15 minuti. Nel frattempo, lessate gli spaghetti in acqua salata. Riunite al sugo i gamberi, i calamari con il loro fondo e le vongole (a piacere, in parte sgusciate). Fate insaporire e completate con il prezzemolo tritato. Scolate gli spaghetti, ripassateli nel sugo alla marinara e servite.

Marinara piccante

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

PASTA CON IL PESCE

Penne in insalata al tonno

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di penne rigate * 150 g di tonno sott'olio * 4 cipollotti rossi * 300 g di pomodorini datterini * ½ limone * Aceto balsamico * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate i pomodorini. Mondate i cipollotti rossi e tagliateli a spicchi. Mescolate pomodorini e cipollotti in una teglia rivestita di carta da forno, conditeli con olio, sale, pepe e infornateli sotto il grill per circa 15 minuti, rigirandoli ogni tanto, finché sono abbrustoliti. Sfornate e fate raffreddare. Intanto, lessate le penne in acqua salata, scolatele al dente, conditele in una ciotola ampia con un filo d'olio e lasciatele raffreddare. Sminuzzate il tonno in grosse scaglie e unitele alla pasta insieme alle verdure. Lavate il limone, grattugiate la scorza, spremete il succo e uniteli alla pasta insieme a un filo d'olio e a qualche goccia l'aceto balsamico.

Spaghettini ai gamberi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di spaghettini * 450 g di gamberi sgusciati * 2 zucchine * 200 g di polpa di zucca * ½ cipolla * 1 spicchio d'aglio * 200 ml di panna fresca * ½ bicchiere di vino bianco * 3 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato * 1 ciuffo di prezzemolo tritato finissimo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Privatei gamberi del filo nero e sciacquateli. Tagliate le zucchine lavate e la polpa di zucca a filetti sottili, con una mandolina. Saltate i gamberi 3 minuti in una padella con un filo d'olio, sale e pepe. Toglieteli e, nella stessa padella, fate appassire la cipolla e l'aglio, spellati e tritati, con una noce di burro. Sfumate con il vino e fate evaporare. Unite la panna e fate sobbollire 5 minuti. Aggiungete il parmigiano, mescolate per scioglierlo e spegnete. Lessate al dente gli spaghettini in acqua bollente salata unendo, negli ultimi 3 minuti, i filetti di zucchina e zucca. Scolateli conservando un po' della loro acqua e trasferiteli nella padella con il condimento. Riunite i gamberi, un filo dell'acqua tenuta da parte e fate saltare. Completate con pepe e prezzemolo tritato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti al nero di seppia * 500 g di conchiglie miste (cuori di mare, vongole) * 30 g di bottarga * 1 mazzetto di coste * 1 cipolla * 1 peperoncino fresco * ½ bicchiere di vino bianco * 1 limone * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mettete le conchiglie un'ora a bagno in acqua salata. Scolatele e fatele aprire in un tegame coperto, con il vino e un filo d'olio. Sgocciolatele e filtrate il fondo. Intanto, mondate le coste, tagliatele a pezzi e cuocetele a vapore.
Nel tegame delle conchiglie, fate appassire in un filo d'olio lo scalogno, spellato e affettato, con il peperoncino mondato e tagliato a rondelle. Ripassatevi le coste, regolate di sale e riunite le conchiglie. Lessate gli spaghetti in acqua salata. Intanto, lavate il limone, ricavate la scorza a filetti sottili e unitela alle conchiglie. Scolate gli spaghetti al dente, conservando un po' della loro acqua, e trasferiteli nel condimento. Irrorate con il fondo di cottura delle conchiglie, un po' dell'acqua di cottura tenuta da parte e mescolate per mantecare. Completate con un filo d'olio, la bottarga grattugiata e servite.

Spaghetti neri con conchiglie

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di farfalle * 4 filetti di salmone senza pelle * 250 g di cimette di broccoli * 150 g di piselli sgranati * 1 limone * 1 ciuffo di aneto tritato * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Private i filetti di salmone di eventuali lische e disponeteli in una teglia rivestita di carta da forno. In una ciotolina, mescolate il succo di mezzo limone con 4 cucchiai di olio, sale, pepe e aneto tritato. Spennellate il miscuglio sui filetti e infornateli 10-15 minuti a 200°. Sfornate e fate raffreddare. Sciacquate i broccoli e lessateli circa 15 minuti in abbondante acqua salata, unendo i piselli negli ultimi 5 minuti. Scolate gli ortaggi con una schiumarola, versate nell'acqua bollente le farfalle e cuocetele al dente. Scolatele, trasferitele in una ciotola capiente, conditele con un giro d'olio, il succo del limone rimasto e lasciate raffreddare. Unite alle farfalle il salmone diviso a scaglie, i broccoli e i piselli. Condite con olio, aneto tritato e una macinata di pepe. Mescolate con delicatezza e servite.

Farfalle fredde al salmone

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

Tagliatelle allo scorfano

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di tagliatelle fresche * 400 g di filetti di scorfano * 50 g di gamberetti sgusciati* 120 g di funghi champignon * 2 pomodori * 2 scalogni * 100 ml di vino bianco * Brodo di pesce o vegetale * 200 ml di panna fresca * 1 ciuffo di aneto * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite i funghi e tagliateli a spicchietti. Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, eliminate semi e acqua e riducete la polpa a dadini. Eliminate ai gamberetti il filo nero e lavateli. Private di eventuali lische e squamette i filetti di scorfano. Scaldate bene una padella antiaderente con un filo d'olio. Disponete i filetti con la pelle verso il basso, salateli e pepateli, coprite e cuocete 5-6 minuti a fuoco vivo, finché la polpa diventa opaca e la pelle croccante. Toglieteli e teneteli in caldo. Unite nella padella un filo d'olio e scottate un minuto i gamberetti. Levateli e fate appassire nella padella gli scalogni, spellati e tritati, con una noce di burro. Unite pochissimo brodo e staccate il fondo di cottura del pesce. Sfumate con il vino, unite i funghi, cuocete 10 minuti, versate la panna e fate addensare. Lessate le tagliatelle in acqua salata, scolatele al dente e conditele una noce di burro. Servitele con la salsa, i filetti di scorfano, i gamberetti, il pomodoro e ciuffi di aneto.

Tubetti con le cozze

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di tubetti lisci * 1,5 kg di cozze pulite * 350 g di pomodorini ciliegia * 2 spicchi d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * ½ bicchiere di vino bianco * Peperoncino in polvere * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lavate le cozze privandole delle barbe. Mettetele in un tegame con uno spicchio d'aglio pelato, qualche rametto di prezzemolo, una presa di peperoncino, un filo d'olio e il vino. Mettete il coperchio e fate aprire le cozze a fuoco medio. Sgocciolatele, sgusciatele e filtrate il liquido di cottura. Lavate i pomodorini e tagliateli a pezzetti. In una padella, fate appassire l'aglio rimasto, spellato e tritato, con un filo d'olio. Aggiungete i pomodorini, altro peperoncino a piacere e cuocete 5 minuti circa. Versate il liquido di cottura delle cozze, mescolate e fate ridurre. Lessate i tubetti in acqua salata, scolateli al dente, trasferiteli nella padella, aggiungete le cozze e fate insaporire. Completate con prezzemolo tritato e servite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti * 500 g di filetti di merluzzo senza pelle * 500 g di pomodorini ciliegia * 1 spicchio d'aglio * 1 cucchiai di capperi sotto sale * 1 cucchiaio di succo di limone * 1 ciuffo di basilico * Farina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sciacquate i capperi e metteteli a bagno in acqua tiepida. Lavate i ciliegini e tagliateli a pezzetti. Private di eventuali lische i filetti di merluzzo, infarinateli e rosolateli in una padella con un filo d'olio, dorandoli da tutti i lati. Salate e pepate, versate il succo di limone e cuocete 2-3 minuti. Togliete i filetti, aggiungete nella padella un filo d'olio e fate appassire l'aglio, spellato e tritato. Unite i pomodori e i capperi scolati, fate saltare qualche minuto, regolate se occorre di sale e pepate. Intanto, lessate gli spaghetti in acqua salata. Scolateli al dente e ripassateli nella padella con i pomodori. Riunite il pesce spezzettato e mescolate delicatamente. Completate con il basilico tagliuzzato e servite.

Spaghetti al merluzzo

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

Orecchiette con cime e acciughe

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di orecchiette fresche * 500 g di cime di rapa * 6 filetti di acciughe sott'olio * 2 spicchi d'aglio * 1 peperoncino secco * 40 g di ricotta salata * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mondate le cime di rapa e lessatele 10-15 minuti in una pentola con abbondante acqua salata. Scolatele con una schiumarola, conservando l'acqua, strizzatele e tagliuzzatele. In una padella, fate rosolare gli spicchi d'aglio, spellati e tagliati a pezzetti, con un filo d'olio, dorandoli bene. Unite il peperoncino, 2 filetti di acciughe a pezzetti e mescolate per scioglierli. Aggiungete le cime di rapa e fate saltare alcuni minuti. Lessate le orecchiette nell'acqua delle cime di rapa, riportata a bollore. Scolatele al dente e ripassatele nel condimento con le acciughe rimaste, a pezzetti, e un filo d'olio. Servite con la ricotta salata grattugiata.

Maltagliati con alici fresche

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di farina, più quella per la lavorazione * 300 g di alici pulite, diliscate e aperte a libro * 1 piccola carota * 1 spicchio d'aglio * 2 uova * 3 cucchiai di olive taggiasche snocciolate * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 cucchiaino di semi di finocchio * 30 ml di vino bianco * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Impastate la farina con le uova, un pizzico di sale e un filo d'olio. Formate una palla e avvolgetela in pellicola. Fate riposare 30 minuti. Stendete la pasta sul piano infarinato, un pezzo per volta, non troppo sottile con il mattarello (potete usare anche la sfogliatrice). Con un coltello, ritagliate losanghe irregolari e trasferitele su un vassoio infarinato. Tritate l'aglio spellato, grattugiate la carota raschiata e fateli rosolare a fuoco dolce in una padella, con un filo d'olio. Sciacquate le alici, tagliatele a pezzetti e aggiungetele al soffritto con i semi di finocchio e le olive. Regolate di sale e pepate. Sfumate con il vino e lasciate evaporare. Lessate i maltagliati in acqua salata. Scolateli al dente conservando un po' della loro acqua. Trasferiteli nella padella e fateli saltare un minuto, diluendo con un filo dell'acqua tenuta da parte. Completate con il prezzemolo tritato e servite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di vermicelli * 20 fasolari * 20 cannolicchi * ½ peperone giallo * ½ peperone verde * 1 cipollotto * 2 spicchi d'aglio * ½ bicchiere di vino bianco * 1 mazzetto di prezzemolo * 1 peperoncino secco * Olio extravergine d'oliva * Sale

Mettete cannolicchi e fasolari un'ora a bagno in acqua, con una manciata di sale. Scolateli e trasferite i fasolari in un tegame con uno spicchio d'aglio pelato, il peperoncino, un ciuffo di prezzemolo e il vino. Mettete il coperchio e fate aprire le conchiglie a fuoco medio unendo negli ultimi minuti anche i cannolicchi. Sgocciolate il tutto, filtrate il liquido di cottura e sgusciate i molluschi (potete lasciare qualche fasolaro intero per la decorazione). Mondate i peperoni e tagliateli a dadini. Pulite il cipollotto e spellate l'aglio rimasto, tritateli e fateli appassire in una padella con un filo d'olio. Unite i peperoni e rosolate 5 minuti. Sfumate con il liquido di cottura dei molluschi e lasciate ridurre 5 minuti a fuoco vivo. Intanto, lessate i vermicelli in acqua salata. Scolateli al dente, trasferiteli nella padella, riunite i molluschi, un filo d'olio e fate saltare qualche istante la pasta. Spolverizzate con prezzemolo tritato e servite.

Vermicelli frutti di mare e peperoni

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

MOZZARELLA

fresca o filante è sempre speciale

Millefoglie di verdure grigliate

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g di mozzarella * 1 melanzana * 2 zucchine * 2 pomodori * 4 fette di pancarrè * 1 mazzetto di rucola * 1 mazzetto di maggiorana * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Affettate la mozzarella e fatela scolare su carta da cucina. Lavate le verdure. Tagliate la melanzana e le zucchine a rondelle spesse, ungetele d'olio e grigliatele su una piastra calda. Trasferitele in un piatto e conditele con sale, pepe e maggiorana tritata. Tostate sulla placca le fette di pane, private della crosta, dorandole da entrambi i lati. Ricavate dai pomodori 4 rondelle larghe e riducete il resto a dadini. Rivestite una placca di carta da forno e montate 4 millefoglie sovrapponendo al pane la mozzarella, le verdure grigliate e le fette di pomodoro. Terminate con le zucchine e la dadolata di pomodoro. Infornate 10 minuti a 180°, finché la mozzarella inizia a fondere. Sfornate e trasferite le millefoglie nei piatti, con una paletta. Guarnite con la rucola, lavata e asciugata, ciuffi di maggiorana fresca, un filo d'olio e servite.

Frittelle al basilico

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di mozzarella * 1 mazzetto di basilico * 1 uovo * 100 g di farina * Acqua minerale frizzante * Olio di semi di arachidi * Sale

Tagliate la mozzarella a bocconcini, strizzateli tra più fogli di carta da cucina e lasciateli asciugare stesi su un piatto. In una ciotola, mescolate la farina con l'uovo sbattuto e diluite con un filo di acqua ben fredda, fino a ottenere una pastella non troppo spessa. Coprite e lasciate riposare in frigo 30 minuti. Lavate e asciugate le foglie di basilico. Mettetene un paio su ogni bocconcino di mozzarella, premendo per farle aderire. Scaldate abbondante olio in una padella a bordi alti. Immergete i bocconcini, pochi per volta, nella pastella, scolando l'eccesso, e friggeteli finché sono dorati. Scolateli su carta da cucina, salate e servite.

MOZZARELLA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 fogli di pasta fillo * 250 g di mozzarella * 2 pomodori * 4 cucchiai di pesto * 1 ciuffo di basilico * Burro * Olio extravergine d'oliva * Pepe

Affettate la mozzarella e i pomodori lavati. Fate asciugare le fette stese su più fogli di carta da cucina. Fate fondere una grossa noce di burro, spennellate i fogli di pasta fillo e sovrapponeteli. Ricavate 8 dischi con un coppapasta e disponeteli in altrettanti stampini imburrati. Stendete sul fondo un velo di pesto, adagiatevi le fette di pomodori e coprite con quelle di mozzarella. Irrorate d'olio, pepate e infornate 15-20 minuti a 180°, finché le sfogliatine sono dorate. Guarnite con basilico fresco e servite.

Sfogliatine al pesto

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

Gratin di champignon

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di mozzarella * 300 g di funghi champignon * 2 patate dolci * 2 patate gialle * 1 porro * 1 spicchio d'aglio * 1 mazzetto di timo * Noce moscata * Latte * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Affettate la mozzarella e fatela asciugare su carta da cucina. Pelate le patate dolci e quelle gialle, tagliatele a tocchetti e lessatele in acqua salata. Scolatele, passatele allo schiacciapatate e raccogliete la purea in una ciotola. Conditela con poco latte, una noce di burro, noce moscata e regolate di sale. Pulite e affettate i funghi. Fate appassire l'aglio, spellato e tritato, in una padella con un filo d'olio e 2-3 rametti di timo. Unite i funghi e rosolateli 10 minuti, finché l'acqua emessa è evaporata. Salate, pepate ed eliminate il timo. Trasferite i funghi in una pirofila imburrata e, nella stessa padella, fate appassire il porro, pulito e affettato, con burro, sale e pepe. Distribuitelo sui funghi e coprite con la purea e la mozzarella. Pepate e fate gratinare 10-15 minuti in forno a 220°. Sfornate, guarnite con timo fresco e servite.

Terrina ai formaggi

Preparazione
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di mozzarella * 300 g di caprino * 100 g di cottage cheese (formaggio in fiocchi) * 150 g di gorgonzola dolce * 2 manciate di spinacini novelli * 30 g di grana padano grattugiato * 3 fogli di gelatina * 8 cucchiai di panna fresca * 40 g di gherigli di noci

Lasciate scolare il cottage cheese 30 minuti in un colino. Tagliate la mozzarella a fette e fatela asciugare su carta da cucina. Mettete ammollo la gelatina in acqua fredda. Tagliate il gorgonzola a pezzetti e mescolateli con metà del caprino. Lavorate il caprino rimasto con il cottage cheese e il grana. Strizzate la gelatina e scioglietela in un pentolino con la panna calda. Fate intiepidire, dividete la panna tra i composti e amalgamate. Lavate e asciugate gli spinacini. Rivestite uno stampo rettangolare da plum cake di pellicola, lasciandola sbordare. Disponete sul fondo le fette di mozzarella e coprite con uno strato di spinacini. Distribuite il composto al cottage cheese e quello allo zola. Battete sul piano di lavoro il fondo dello stampo per compattare la terrina, livellate e coprite con gli spinacini rimasti. Sigillate con la pellicola che sborda e fate rassodare 6 ore in frigo. Sformate e servite con le noci e, a piacere, ciuffi di basilico.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di mozzarella * 1 melanzana * 2 zucchine * 2 pomodori * 1 cipolla rossa * 40 g di pinoli * 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato * 3 cucchiai di farina * 3 cucchiai di pangrattato * 1 ciuffo di prezzemolo * 60 g di burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate la mozzarella a fettine e fatele scolare in un colino. Lavate la melanzana e le zucchine, affettatele a rondelle non troppo sottili, ungetele d'olio, grigliatele su una placca ben calda e conditele sale e pepe. Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, eliminate i semi e tagliateli a dadini. Sbucciate la cipolla e affettatela a rondelle sottilissime.
In una ciotola, mescolate il pangrattato con la farina e il parmigiano. Unite il burro freddo a dadini e lavorate con la punta delle dita per ottenere un composto di briciole. Ungete d'olio 4 cocotte individuali e distribuite a strati verdure grigliate, pomodori, cipolla e prezzemolo tritato. Condite con un filo d'olio, coprite con la mozzarella e cospargete con il crumble e i pinoli. Infornate 25-30 minuti a 180°. Guarnite con prezzemolo fresco.

Crumble ortolano

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

Fagottini di pollo dorati

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di petto di pollo a fettine * 250 g di mozzarella * 150 g di prosciutto cotto * 2 uova * Pangrattato * Farina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

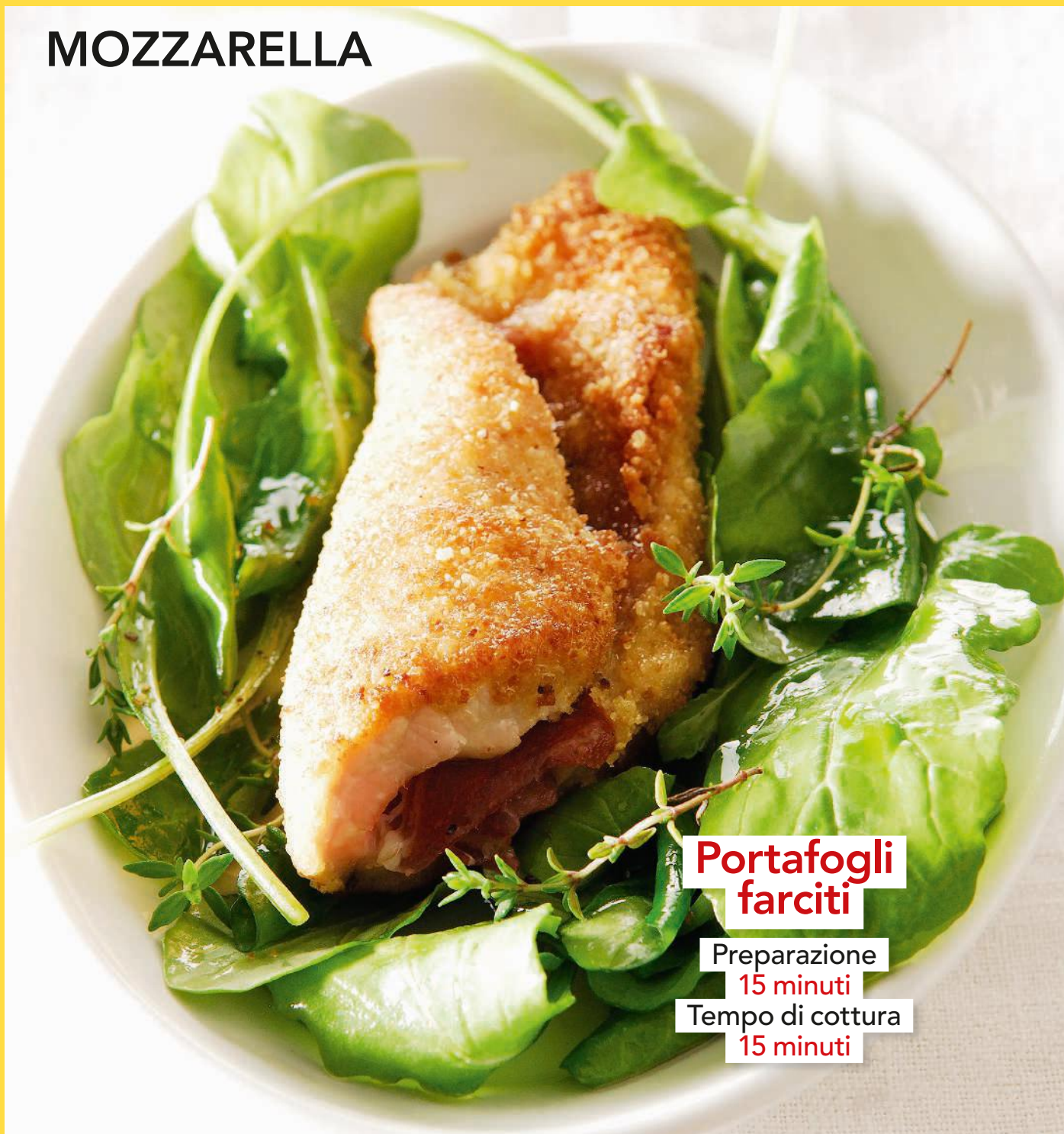
Tagliate a bocconcini la mozzarella e tamponate con carta da cucina. Sistemate le fette di pollo tra 2 fogli di carta da forno appiattitele con un batticarne e dividetele a metà, per ottenere scaloppine grossomodo quadrate. Copritele con il prosciutto tagliato a misura e la mozzarella. Chiudete a fagottino e legate con due giro di spago. Infarinate i fagottini, passateli nell'uovo sbattuto, nel pangrattato e friggeteli in un'ampia padella con una grossa noce di burro e un dito d'olio, dorandoli da tutti i lati. Scolateli su carta da cucina, salateli e pepateli. Eliminate lo spago e servite, a piacere con spinacini o insalatina.

Lasagne alle zucchine

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di lasagne fresche * 250 g di mozzarella * 120 g di bacon * 800 g di zucchine * 100 g di farina * 1 l di latte * Noce moscata * 70 g di burro, più quello per la pirofila * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Affettate la mozzarella e fate asciugare le fette su carta da cucina. Lavate le zucchine, tagliatele a rondelle sottili e saltatele in una padella con un filo d'olio, sale e pepe. Tagliate il bacon a striscioline, tenetene da parte un terzo e rosolate le altre in una padellina antiaderente, senza condimento.
In una casseruola, fate fondere il burro, unite la farina e mescolate velocemente, dorando il composto 1-2 minuti. Stemperate con il latte caldo, portate a bollore e fate addensare, rigirando spesso. Spegnete e insaporite la besciamella con noce moscata, sale e pepe. Stendetene uno strato sul fondo di una pirofila imburrata e alternate le lasagne, altra besciamella, le zucchine, il bacon rosolato e la mozzarella. Terminate con uno strato di zucchine e mozzarella, unite le striscioline di bacon tenute da parte, fiocchetti di burro e pepate. Infornate 30 minuti a 180°.

MOZZARELLA

Portafogli farciti

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 fette di fesa di vitello * 150 g di mozzarella * 4 fette di prosciutto crudo * 2 uova * Pangrattato * Farina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Affettate la mozzarella e tamponate le fette con carta da cucina. Sistemate le fette di carta tra 2 fogli di carta da forno, appiattitele leggermente con un batticarne e tagliatele a metà. Tagliate a metà anche le fette prosciutto. Adagiate sulle fette di carne quelle di mozzarella e quelle di crudo, piegate a metà e premete sui bordi con i rebbi di una forchetta per sigillare bene. Passate i portafogli nella farina, poi nell'uovo sbattuto, nel pangrattato e friggeteli in una padella con una noce di burro spumeggiante, un filo d'olio e qualche rametto di timo, dorandoli da entrambi i lati. Scolateli su carta da cucina e serviteli, a piacere, con timo fresco e un'insalatina.

Torta con tacchino

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
350 g di fesa di tacchino * 250 g di mozzarella * 1 pomodoro * 1 carota * 1 cipolla * 1 gambo di sedano * 150 g di farina * 30 g di parmigiano reggiano grattugiato * 2 uova * 50 ml di latte * ½ bustina di lievito in polvere * 1 foglia di alloro * Origano secco * Semi misti (sesamo e zucca) * Pangrattato * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lessate la carne in acqua bollente salata con sedano, carota e cipolla, mondati, e l'alloro. Sgocciolatela, fatela intiepidire e sfilacciatela. Tagliate 2/3 di mozzarella a dadini, il resto a fette e tamponateli con carta da cucina. Lavate e affettate il pomodoro. In una ciotola, sbattete le uova con l'olio e il latte. Unite la farina, setacciata con il lievito, e il parmigiano, regolate di sale e pepate. Aggiungete i dadini di mozzarella, la carne, una presa di origano e mescolate. Trasferite il composto in uno stampo imburrato e cosparso di pangrattato. Distribuite sulla superficie le fette di pomodoro e mozzarella, cospargete con i semi, irrorate d'olio e infornate per circa 40 minuti a 180°.

Cous cous alla menta

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g cous cous * 200 g di mozzarella * 80 g di fave sgranate * 80 g di piselli sgranate * 2 zucchine novelle * 1 limone * 1 mazzetto di menta * 1 mazzetto di prezzemolo * Peperoncino in fiocchi * 200 ml di brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale

Mettete in una ciotola il cous cous, versatevi il brodo freddo, un filo d'olio, il succo di mezzo limone e mescolate. Coprite e fate riposare 2 ore. Scottate le fave in acqua bollente salata, scolatele con una schiumarola e sbucciatele. Nella stessa acqua, cuocete 10 minuti i piselli e scolateli. Lavate e tagliate a dadini le zucchine. Conditele in una terrina, insieme a fave e piselli, con olio, sale e il succo del limone rimasto. Tritate finemente le foglie di 2 rametti di menta e di prezzemolo. Sgranate il cous cous e unite le erbe tritate, gli ortaggi, una presa di peperoncino e un filo d'olio. Mescolate e regolate di sale. Unite la mozzarella, spezzettata con le mani, e rigirate con delicatezza. Fate riposare 30 minuti e servite con ciuffetti di menta fresca.

Cake salato ai pomodorini

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
180 g di farina, più quella per lo stampo * 150 g di mozzarella * 100 g di pomodorini ciliegia * 3 uova * 50 ml di latte * 1 ciuffo di basilico * 1 bustina di lievito in polvere * Burro * 80 ml di olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate la mozzarella a dadini, tamponateli con carta da cucina e lasciateli asciugare su un piatto. Lavate i ciliegini, tagliateli a spicchi ed eliminate i semi. In una ciotola, lavorate le uova con il latte, l'olio, sale e pepe. Unite la farina, setacciata con il lievito, e amalgamate.

Incorporate i dadini di mozzarella, i pomodorini e il basilico, tagliato a filetti sottili. Versate il composto in uno stampo da plum cake imburrato e infarinato e infornate 40 minuti a 180°. Sfornate, lasciate riposare nello stampo 10 minuti, poi sformate il cake e lasciatelo raffreddare su una gratella.

FILETTO
quello di maiale è tenero e saporito

Arrostino con pistacchi

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 filetto di maiale da circa 750 g * 300 g di piselli sgranati * 1 carota * 1 zucchina * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * 150 g di granella di pistacchi * 70 g di grana padano grattugiato * 2 cucchiai di pangrattato * 1 limone * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lessate i piselli in acqua salata, scolateli e tuffateli in una bacinella con acqua e ghiaccio. Sgocciolateli e frullateli nel mixer con un filo d'olio, una presa di sale e qualche foglia di prezzemolo, fino a ottenere una purea liscia e soda. Lavate il limone, grattugiate la scorza, mescolatela con la granella di pistacchi, il grana, il pangrattato, un po' di prezzemolo tritato e allargate il mix in un piatto. Massaggiate il filetto con una noce di burro morbido e rotolatelo nel piatto per rivestirlo in modo uniforme. Salate e pepate, avvolgete il filetto in carta da forno e trasferitelo in una pirofila. Infornate a 200° per 10 minuti. Sfornate, abbassate la temperatura a 180°, eliminate la carta e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Intanto, raschiate la carota, lavate la zucchina e riducetele a nastri sottili per il lungo, con un pelapatate. Scottate i nastri 2-3 minuti in acqua bollente salata e scolateli. Sfornate l'arrostino, affettatelo e servitelo con il suo fondo di cottura e la purea, guarnendo con i nastri di verdure, un filo d'olio e prezzemolo fresco.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 filetto di maiale da circa 750 g * 2 scalogni * 1 spicchio d'aglio * 2 limoni * 1 cucchiaino di zenzero in polvere * 2 cucchiai di zucchero di canna * 1 cucchiaio di miele * Brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate i limoni, spremetene mezzo e affettate il resto. Rosolate il filetto in una cocotte, che vada sulla fiamma e in forno, con un filo d'olio. Salatelo e pepatelo, toglietelo e fate appassire nella cocotte gli scalogni e l'aglio, spellati e tritati, con poco altro olio. Spolverizzate lo zenzero, mescolate, bagnate con il succo di limone, unite lo zucchero e il miele, un filo di brodo e fate sciogliere, mescolando. Riunite il filetto e le fette di limone e rigirateli nella salsa. Disponete le fette di limone a coprire la carne e infornate 20-25 minuti a 180º, bagnando di tanto in tanto con poco brodo. Sfornate e servite.

Cocotte al limone

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

FILETTO DI MAIALE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 filetto di maiale da circa 750 g * 200 g di riso * 100 g di pancetta a fette sottili * 1 arancia * 60 ml di aceto di mele * 2 cucchiai di miele * 2 cucchiai di zucchero di canna * 150 ml di brodo di pollo o vegetale * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pepate il filetto di maiale, avvolgetelo nelle fette di pancetta e mettetelo in una pirofila. Lavate l'arancia, ricavate la scorza a filetti e spremete il succo. Mescolateli in una casseruola con l'aceto, il miele, lo zucchero, il brodo e un filo d'olio. Portate a bollore e lasciate ridurre di un terzo. Irrorate il filetto con parte di questa salsa (compresa qualche scorzetta) e un filo d'olio. Infornate 25-30 minuti a 180°, bagnando ogni tanto con il fondo di cottura. Nel frattempo, lessate il riso in acqua salata. Fate ridurre a fiamma dolce la salsa rimasta, per renderla sciropposa. Scolate il riso, conditelo con una noce di burro e servitelo con il filetto a fette e la salsina.

Bardato all'arancia

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
55 minuti

Spezzatino al pesto

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g di filetto di maiale * 1 peperone rosso * 2 cipollotti rossi * 50 g di spinacini novelli * 10 pomodori secchi * 2 cucchiai di pesto * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mettete i pomodori secchi ammollo in acqua tiepida. Tagliate il filetto di maiale a bocconcini e rosolateli in una casseruola, che vada sulla fiamma e in forno, con un filo d'olio. Mondate e tagliate a pezzi il peperone, pulite e riducete a spicchi i cipollotti e uniteli alla carne insieme ai pomodori scolati. Salate, pepate e infornate a 180° per circa 30 minuti, mescolando ogni tanto e bagnando se occorre con poca acqua. Sfornate, aggiungete il pesto, mescolate e servite lo spezzatino con gli spinacini, lavati e asciugati.

FILETTO DI MAIALE

Rollé in crosta

Preparazione
35 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 filetto di maiale da circa 650 g * 600 g di spinaci * 100 g di lenticchie verdi * 100 g di lenticchie rosse * 100 g di lenticchie nere * 200 g di pasta per pizza pronta * 300 g di pane raffermo * 80 g di parmigiano reggiano grattugiato * 1 uovo * 1 limone * Peperoncino in fiocchi * 1 ciuffo di prezzemolo * Latte * Pangrattato * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Rosolate il filetto in una padella, su tutti i lati, con un filo d'olio, sale e pepe. Fate raffreddare. Lavate gli spinaci e scottateli senza condimento in un tegame coperto. Bagnate il pane con poco latte, strizzatelo e frullatelo con gli spinaci, anch'essi ben strizzati, il parmigiano, l'uovo e tanto pangrattato quanto ne serve per ottenere un composto compatto. Regolate di sale e pepate. Stendete la pasta su un foglio di carta da forno, formando un rettangolo. Spalmate il composto di spinaci, mettete al centro il filetto, arrotolate, trasferite il rotolo in una teglia, con la carta, e infornate 30-40 a 180°. Intanto, sciacquate e lessate separatamente le lenticchie in acqua salata. Scolatele e conditele con il succo del limone, olio, pepe e prezzemolo tritato. Sfornate il rotolo, tagliatelo a fette, guarnitele con una presa di peperoncino (a piacere, mescolato con sale in fiocchi) e accompagnate con le lenticchie.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 filetto di maiale da circa 750 g * 500 g di pomodori perini * 1 cipolla * 1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato * 1 cucchiaino di curry * 1 cucchiaino di cumino in polvere * 1 cucchiaino di zenzero in polvere * Peperoncino in polvere * 1 mazzetto di timo * 1 cucchiaio di zucchero di canna * Aceto bianco * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Massaggiate il filetto con curry, cumino, zenzero in polvere, sale e pepe. Ungetelo d'olio, mettetelo in una pirofila e infornate 20-25 minuti a 200°. Intanto, lavate i pomodori, tagliateli a tocchi e privateli di semi e acqua. Spellate la cipolla, tritatela e fatela appassire in un tegame con lo zenzero grattugiato e un filo d'olio. Spolverizzate con lo zucchero, sfumate con 1-2 cucchiai di aceto, fate evaporare, aggiungete qualche rametto di timo, i pomodori, un filo d'acqua, sale, pepe, peperoncino a piacere. Fate sobbollire 20-25 minuti, finché i pomodori sono sfatti. Eliminate il timo e frullate con un mixer a immersione. Sfornate il filetto, fatelo riposare qualche minuto e servitelo a fette con la salsa e timo fresco.

Tagliata al pomodoro

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 5 minuti

FILETTO DI MAIALE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 filetto di maiale da circa 750 g * 200 g di i mirtilli rossi o neri * 2 cucchiai di pasta di peperoncino * 1 scalogno * 1 mazzetto di prezzemolo * 1 cucchiaio di zucchero di canna * 70 ml di aceto * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lavate i mirtilli e frullateli grossolanamente nel mixer. Fateli appassire in una casseruolina con un filo d'olio, lo scalogno spellato e tritato, l'aceto, lo zucchero, un pizzico di sale e una punta di pasta di peperoncino. Spegnete, unite poco prezzemolo tritato e tenete da parte.

Spennellate il filetto di maiale con la pasta di peperoncino rimasta, diluita con un filo d'olio, e rosolatelo in una padella, girandolo da tutti i lati. Trasferitelo in una pirofila e infornate 20-25 minuti a 180°. Servitelo con la salsa, decorando a piacere con erbe e mirtilli freschi.

Medaglioni piccanti

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

Trancetti con senape e mele

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 filettini di maiale da circa 300 g l'uno * 2 mele Golden * 1 mela rossa * ½ cipolla * 4 cucchiai di senape all'antica * 1 cucchiaio di miele * 1 rametto di rosmarino * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Spennellate i filetti con 3 cucchiai di senape, disponeteli in una terrina, coprite con pellicola e fate riposare 2 ore in frigo. Rosolate i filetti in una casseruola, che vada sulla fiamma e in forno, con un filo d'olio, dorandoli da tutti i lati. Salate e pepate leggermente, unite il rosmarino e trasferite in forno a 180° per 15-20 minuti, bagnando di tanto in tanto con poca acqua e sciogliendo il miele nel fondo di cottura a metà tempo. Intanto, sbucciate e pulite le mele Golden, tagliatele a dadini e fatele stufare in un'altra casseruola con una noce di burro e la cipolla, spellata e tritata. Lavate le mele rosse, tagliatele a spicchi e fatele saltare in una padella con poco burro, unendo alla fine la senape rimasta. Sfornate i filetti e serviteli a trancetti con il loro sughetto, la dadolata di mele e gli spicchi spadellati e ciuffetti di prezzemolo.

FILETTO DI MAIALE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g di filetto di maiale * 120 g di bacon * 150 g di mais al naturale * 1 cipollotto * 200 ml di latte di cocco * 1 cucchiaino di curry * 2 cucchiai di burro di arachidi * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 lime * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate il filetto a bocconcini, avvolgeteli ognuno con mezza fettina di bacon e fissate con stecchini di legno. Disponete i bocconcini su una teglia, rivestita di carta da forno, e pepateli. Infornate 15-20 minuti a 180°, rigirandoli a metà cottura. Nel frattempo, mondate e tritate il cipollotto. Fatelo appassire in una padella con un filo d'olio, unite il mais, il curry, il burro di arachidi, il latte di cocco e fate sobbollire 5 minuti. Frullate nel mixer, con il succo di lime, per ottenere una salsa densa. Regolate di sale, pepate e servite la salsa con i bocconcini e prezzemolo fresco a piacere.

Bocconcini al bacon

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

Tournedos mignon in salsa

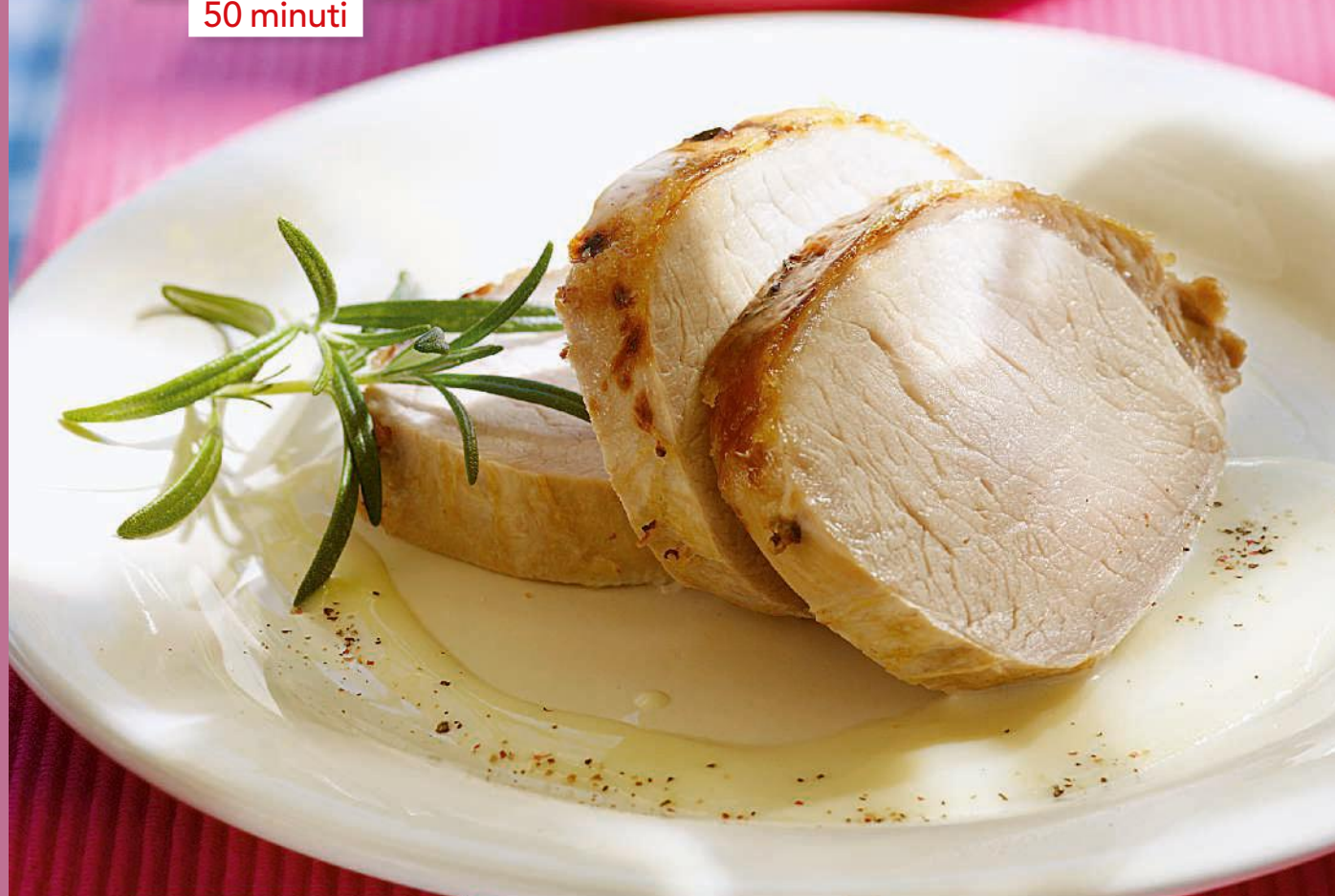
Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 piccoli filetti di maiale da circa 300 g l'uno * ¼ di cavolo rosso * 2 patate * 1 mela * 125 ml di panna fresca * 2 cucchiai di senape * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate il cavolo, affettatelo sottilmente e conditelo con olio, aceto, sale e pepe. Pelate le patate e le mele e private queste ultime dei torsoli. Grattugiate patate e mele a filetti, con una grattugia a fori larghi. Strizzatele in un colino per eliminare l'acqua in eccesso e tamponatele con carta da cucina. Mescolatele in una ciotola e conditele con olio, sale e pepe. Formate delle cialde appiattite e doratele a fiamma vivace in una padella antiaderente, schiacciandole bene con una paletta, girandole una volta. Intanto, tagliate i filetti di maiale a fette spesse e rosolateli circa 5 minuti per lato in una padella, a fuoco vivo, con un filo d'olio. Salateli e teneteli da parte in caldo. Versate nella padella la panna e la senape, pepate e rigirate, staccando bene il fondo. Servite i la carne sulla salsa, con le frittelline calde e il cavolo.

FILETTO DI MAIALE

Brasato al latte

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 filetto di maiale da circa 750 g * 500 ml di latte * 100 ml di panna fresca * 1 scalogno * 1 rametto di rosmarino * 1 cucchiaio di farina * 60 ml di brandy * Burro * Sale e pepe

Rosolate il filetto in una casseruola con una noce di burro e il rosmarino, dorandolo da tutti i lati. Salate e pepate, sfumate con metà brandy, lasciate evaporare, versate il latte e fate sobbollire 20 minuti. Togliete dalla casseruola il filetto, tenetelo da parte coperto con alluminio e filtrate il fondo di cottura. Fate appassire lo scalogno, spellato e tritato, in un pentolino con 50 g di burro. Spolverizzate con la farina, rigirate un minuto, sfumate con il brandy, fate evaporare e versate il fondo di cottura del filetto e la panna. Fate addensare la salsa a fuoco basso. Regolatela di sale, filtratela nuovamente riversatela nella casseruola e riunite il filetto. Cuocete altri 10 minuti e servite, a piacere con una macinata di pepe e rosmarino fresco.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 filetto di maiale da circa 600 g * 8 funghi porcini o Portobello medi * 4 fette spesse di prosciutto cotto * 100 g di prosciutto cotto a dadini * 1 spicchio d'aglio * 2 cucchiai di panna fresca * 1 rametto di rosmarino * 1 rametto di salvia * 1 mazzetto di timo * 1 limone * 100 ml di brandy * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una ciotolina, mescolate l'aglio, spellato e tritato, con metà del brandy, 4-5 cucchiai d'olio, sale e pepe. Spennellatene una parte sul filetto, in una terrina. Coprite e fate riposare 30 minuti. Intanto, pulite i funghi e staccate i gambi. Irrorate le cappelle con il mix al brandy rimasto e passatele su una piastra calda, 2 minuti per lato. Tagliate i gambi dei funghi a dadini. Lavate il limone e grattugiate la scorza. In una padella, rosolate i dadini di prosciutto con poco olio. Unite i gambi, la scorza, le erbe tritate, sale, pepe e cuocete 5 minuti. Versate la panna e fate addensare . Nel frattempo, tagliate il filetto in 8 fette spesse e rosolatele in un tegame con un filo d'olio, 2 minuti per lato. Sfumate con il brandy e cuocete altri 5 minuti. Toglietele e tenete da parte il sughetto nel tegame. Ricavate 8 dischi dalle fette di prosciutto e montate le millefoglie disponendovi le cappelle e le fette di filetto. Fissatele con stecchini, trasferitele su una placca, dividetevi il mix di prosciutto e gambi e passate 5 minuti in forno a 180°. Intanto, fate sciogliere nel tegame con il sughetto una noce di burro. Versatelo sulle millefoglie e servite, con erbe fresche a piacere.

Millefoglie con i funghi

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

BISCOTTI la dolcezza arriva dal forno

Sablé farciti al cioccolato

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di farina, più quella per la lavorazione * 90 g di burro * 1 tuorlo * 50 g di zucchero a velo * 200 g di cioccolato fondente * 180 ml di panna fresca

In una ciotola, lavorate con la punta delle dita la farina con il burro a pezzetti fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungete il tuorlo, lo zucchero a velo e impastate. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e mettete in frigo un'ora. Stendete la pasta sul piano infarinato in una sfoglia sottile e ritagliate i biscotti. Sistemateli su 1-2 placche rivestite di carta da forno e infornate 12-15 minuti a 180°. Sfornate e fate raffreddare su una gratella. Mettete in una terrina il cioccolato tritato, versatevi la panna bollente e mescolate fino a ottenere un composto liscio. Fate raffreddare e passate la ganache ottenuta 2 ore in frigo. Farcite metà dei biscotti con la ganache. Coprite con i biscotti rimasti, premendo leggermente, e servite.

Bottoni alla menta

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 30 BISCOTTI
400 g di farina * 100 g di zucchero di canna * 100 g di zucchero semolato * 125 g di burro * 2 uova * 100 g di gocce di cioccolato fondente * 1 cucchiaino di estratto di menta * ½ cucchiaino di bicarbonato * Sale

In una ciotola, o nella planetaria, setacciate la farina con il bicarbonato e mescolatela con una presa di sale e i due tipi di zucchero. Unite il burro morbido, le uova, la menta e impastate fino a ottenere un composto morbido.

Aggiungete le gocce di cioccolato e amalgamate. Disponete l'impasto a mucchietti, ben distanziati, su 1-2 placche foderate di carta da forno. Cuocete 8-10 minuti a 180°. Sfornate e fate raffreddare su una gratella.

INGREDIENTI PER 25 BISCOTTI
50 g di farina * 230 g di zucchero * 140 g di albume (circa 4 albumi) * 50 g di burro, più quello per la placca * 250 g di mandorle a lamelle * Sale

In una ciotola, mescolate gli albumi con lo zucchero, una presa di sale, la farina setacciata e il burro fuso, usando una frusta a mano. Aggiungete le mandorle a lamelle e amalgamatele al composto con una spatola. Imburrate 1-2 placche, possibilmente antiaderenti. Disponetevi il composto a mucchietti e allargateli in dischi sottili con il dorso di un cucchiaio. Infornate a 180° per meno di 10 minuti, finché iniziano a dorarsi. Sfornateli e, ancora morbidi, sollevateli immediatamente dalla placca con una spatola e sistemateli in uno stampo da tegoline, oppure allineati su grossi mattarelli o bottiglie di vetro, per dar loro la forma arcuata. Lasciateli raffreddare e solidificare perfettamente prima di staccarli e servirli.

Cialde alle mandorle

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

Frollini soffici

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
12 minuti

INGREDIENTI PER 25 BISCOTTI
300 g di farina autolievitante * 225 g di burro morbido * 170 g di zucchero semolato * 1 uovo * 1 tuorlo * 50 g di zucchero di canna a velo * Farina 00 per la lavorazione * Sale

Lavorate il burro con la farina e lo zucchero semolato, incorporate l'uovo e impastate. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e fate riposare in frigo per 30 minuti. Stendete l'impasto sul piano infarinato in una sfoglia di 3 mm e ritagliate i biscotti. Trasferiteli su 1-2 placche, rivestite di carta da forno. Mescolate il tuorlo con un filo d'acqua e spennellate i biscotti. Infornate 10-12 minuti a 180°. Lasciate raffreddare i biscotti su una gratella. In una ciotola, mescolate lo zucchero di canna a velo con pochissima acqua fino a ottenere una glassa densa. Trasferitela in una tasca da pasticciere con bocchetta sottile e decorate i biscotti a piacere. Lasciate asciugare bene prima di servire.

Fagottini alla crema di nocciole

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 20 BISCOTTI
450 g di farina, più quella per la lavorazione * 150 g di zucchero semolato * 120 g di burro * 1 uovo * 3 tuorli * 1 bustina di lievito in polvere * 1 limone * 100 g di crema di cacao e nocciole * Zucchero a velo

Setacciate la farina e il lievito in una ciotola, o nella planetaria. Lavate il limone, grattugiate la scorza sulla farina, aggiungete lo zucchero semolato, mescolate e unite il burro a dadini, lavorando fino a ottenere un composto sabbioso. Unite l'uovo e i tuorli, uno alla volta, e impastate. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e fate riposare in frigo un'ora. Sul piano infarinato, stendete la pasta a 3-4 mm di spessore e ricavate i biscotti con uno stampino. Spalmate un velo di crema su metà biscotti, chiudete con i dischi rimasti e sigillate i bordi. Sistemate i biscotti su 1-2 placche foderate di carta da forno e cuocete 12-15 minuti a 180°. Sfornate e fate raffreddare su una gratella. Spolverizzate di zucchero a velo e servite.

Barrette di avena e albicocche

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 8 BARRETTE
250 g di fiocchi d'avena * 150 g di albicocche secche * 120 g di burro * 50 g di zucchero di canna * 60 g di miele * Olio di semi di girasole * Sale

Tagliate le albicocche a pezzetti e mescolatele in una ciotola con i fiocchi d'avena e una presa di sale. Fate fondere il burro in una casseruola con lo zucchero e il miele, togliete dal fuoco e versate il mix su fiocchi e albicocche. Mescolate per amalgamare gli ingredienti e versate il composto in uno stampo rettangolare unto d'olio. Compattate e livellate con il dorso di un cucchiaio. Infornate 15-20 minuti a 180°, finché la superficie del composto è dorata. Sfornate e fate riposare nello stampo per 10 minuti. Sformate, tagliate le barrette e fatele raffreddare su una gratella prima di servire.

INGREDIENTI PER 16 PEZZI
1 rotolo di pasta sfoglia pronta rettangolare * Zucchero * 1 tuorlo

Srotolate la sfoglia, cospargete di zucchero, coprite con un rettangolo di carta da forno e premete leggermente con un mattarello. Ribaltate la pasta, togliete la carta superiore, cospargete con altro zucchero, rimettete la carta e ripassate il mattarello. Eliminate la carta e arrotolate la pasta, partendo da un lato lungo, fermandovi a metà del rettangolo. Ripetete l'operazione dall'altro lato lungo. Mettete il doppio rotolo ottenuto 10 minuti in freezer per farlo indurire leggermente, poi tagliatelo a fette spesse circa 1,5 cm. Allineatele su 1-2 placche, rivestite di carta da forno. Spennellatele con parte del tuorlo, sbattuto con poca acqua, spolverizzate di zucchero e infornate per 5 minuti a 180°. Voltate le sfogliatine, spennellatele con il tuorlo rimasto, spolverizzate con altro zucchero e rimettete in forno 5 minuti. Lasciate raffreddare su una gratella prima di servire.

Ventagli sfogliati

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

Scones ai mirtilli

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 10-12 PEZZI
200 g di mirtilli * 280 g di farina, più quella per la lavorazione * 70 g di zucchero, più quello per spolverizzare * 110 g di burro * 120 ml di latte * 1 tuorlo * ½ bustina di lievito in polvere * Sale

Lavate e asciugate i mirtilli. In una ciotola, setacciate la farina con il lievito e mescolatela con lo zucchero e un pizzico di sale. Aggiungete il burro a dadini e lavorate con la punta delle dita fino a ottenere un composto sabbioso. Incorporate poco alla volta il latte, tenendone da parte un cucchiaio, e impastate velocemente. Aggiungete i mirtilli e amalgamate delicatamente. Stendete l'impasto con le mani, sul piano di lavoro infarinato, in un disco piuttosto spesso, compattando bene i bordi. Dividete il disco in 10-12 spicchi e sistemateli su una placca rivestita di carta da forno, distanziati tra loro. Sbattete il tuorlo con il latte tenuto da parte, spennellate gli scones e spolverizzateli di zucchero. Infornateli per circa 15 minuti a 200°. Lasciateli raffreddare prima di servire.

Frollini di farro

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
15-18 minuti

INGREDIENTI PER 12 BISCOTTI
200 g di farina di farro * 70 g di burro * 60 g di zucchero semolato * 1 uovo * 20 g di farina di mandorle * 1 cucchiaino di zenzero in polvere * Zucchero a velo * Farina 00 per la lavorazione * Sale

In una ciotola, mescolate la farina di farro con quella di mandorle, lo zucchero semolato, lo zenzero e un pizzico di sale. Unite il burro a dadini e lavorate con la punta delle dita per ottenere un composto sabbioso. Incorporate l'uovo e impastate. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e fate riposare 30 minuti in frigo. Stendete l'impasto sul piano infarinato in una sfoglia spessa circa 5 mm e ritagliate i biscotti con uno stampino. Sistemateli su 1-2 placche rivestite di carta da forno e infornate 15-18 minuti a 180°. Sfornate e lasciate raffreddare i biscotti. Spolverizzateli di zucchero a velo.

Cookies al torrone

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 15 BISCOTTI
60 g di torrone morbido * 225 g di farina 00 * 110 g di burro * 50 g di zucchero a velo * 50 g di zucchero di canna * 1 uovo * ½ cucchiaino di estratto di vaniglia * ½ cucchiaino di lievito in polvere * 125 g di gocce di cioccolato fondente * Sale

Lavorate nella ciotola dell'impastatrice il burro morbido con i due tipi di zucchero, fino a ottenere un composto cremoso. Unite l'uovo, l'estratto di vaniglia, la farina setacciata con il lievito, una presa di sale e amalgamate. Incorporate con una spatola il torrone a pezzetti e le gocce di cioccolato. Con un porzionatore per gelato, formate tante palline di impasto e disponetele, ben distanziate, su una placca foderata di carta da forno. Appiattitele leggermente e infornate per circa 10 minuti a 180°. Lasciate raffreddare i biscotti su una gratella prima di servirli.

INGREDIENTI PER 15 BISCOTTI
250 g di farina * 2 tuorli * 120 g di burro * 90 g di zucchero, più quello per completare * ½ bustina di lievito in polvere * 1 limone

Lavate il limone, grattugiate la scorza e spremete il succo. Lavorate i tuorli con lo zucchero in una ciotola. Unite il burro fuso, la scorza, la farina setacciata con il lievito e impastate. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e fate riposare 30 minuti in frigo. Modellate piccole palline di impasto delle dimensioni di una noce e sistematele ben distanziate su una placca foderata di carta da forno. Appiattitele leggermente e infornatele 12-15 minuti a 180°. Sfornate, spennellate i biscotti con il succo del limone, spolverizzateli con poco zucchero e fateli raffreddare su una gratella prima di servirli.

Bocconcini al limone

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 15 minuti

Cookies ai fiocchi e frutta secca

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 15 BISCOTTI
150 g di farina * 100 g di frutta secca mista (uvetta, albicocche a dadini, mandorle a lamelle) * 60 g di fiocchi d'avena * 100 g di burro * 70 g di zucchero di canna * 1 uovo * 1 limone * 1 cucchiaino di lievito in polvere * Sale

Lavate il limone e grattugiate la scorza. Montate in una ciotola, o nella planetaria, il burro morbido con lo zucchero fino a ottenere un composto cremoso. Unite l'uovo, la scorza e mescolate. Incorporate i fiocchi d'avena, la farina setacciata con il lievito e una presa di sale.

Aggiungete la frutta secca mista e amalgamate. Formate con l'impasto, tante palline e sistematele, ben distanziate, su una placca foderata con carta da forno. Appiattitele e infornate circa 10 minuti a 180°. Sfornate, trasferite i biscotti su una gratella e lasciateli raffreddare prima di servirli.

Direttore responsabile
UMBERTO BRINDANI

UFFICIO CENTRALE
Luca Angelucci (caporedattore)
Danilo Ascani (caposervizio)
Alessandra Gavazzi (caposervizio)
Francesco Vicario (caposervizio)

REDAZIONE
Sabrina Bonalumi
(caposervizio - coordinatrice Spettacolo),
Maria Elena Barnabi (caposervizio),
Francesco Gironi (caposervizio),
Roberta Spadotto (caposervizio),
Sara Recordati, Patrizia Vassallo

UFFICIO GRAFICO
Marcella Mihalich (art director)
Silvia Bennati
Federica Berto
Roberto Lorenzini (caposervizio)
Valentina Mariani
Realizzazione grafica:
Emmegi Group srl

RICERCA ICONOGRAFICA
Nicoletta Caffi (responsabile)
Lucia Ciammaichella
Dario Vazzoler

SEGRETERIA
Roberta Tutone
(responsabile back office editoriale)
Tiziana Maccarini
(back office editoriale)
Emanuela Raffa
(amministrazione e borderò)

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA
DEBI CHIRICHELLA (Presidente),
GIACOMO MOLETTO
(Amministratore Delegato
e Direttore Generale),
Thomas Allen Ghareeb (Consigliere),
Marcello Sorrentino (Consigliere)

PUBLISHING
Massimo Russo
(Chief Content Officer),
Michela Alpi
(Strategy Consultant
Cinema & Entertainment Specialist),
Cristina Moroni (Senior Product
Manager)

HEARST MAGAZINES
INTERNATIONAL
Debi Chirichella
(President, Hearst Magazines),
Kim St. Clair Bodden
(SVP/Editorial & Brand Director),
Chloe O'Brien (Deputy Brands Director)

HEARST EUROPE
Simon Horne
(Interim Ceo Hearst Uk,
President Hearst Europe)
Julien Litzelmann
(Finance Director, Hearst Uk),
Giacomo Moletto
(Chief Operating Officer, Hearst Europe)
Surinder Simmons
(Chief People Officer, Hearst Europe)

HEARST SOLUTIONS
ROBERT SHOENMAKER
(Managing Director)

Alberto Vecchione
(Sales Director Hearst Solutions)
Simone Silvestri
(Sales Director Business Unit Fashion)
Daniel Davide
(Client Partnerships Sales Director)
Alessandro Caracciolo
(Head Of Digital Sales)
Michele Di Bitonto
(Sales Director Hearst Live)
Alessandra Viganò
(Hearst Global Solutions Global Sales
Director - Foreign Clients)

Immagini © AGF Creative

GENTE IN CUCINA è una testata
Hearst Magazines Italia SpA

ALLEGATO REDAZIONALE A "GENTE" N. 23/2023
NON VENDIBILE SEPARATAMENTE

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
© 2012 Hearst Magazines Italia SpA - via Roberto Bracco, 6 - 20159 Milano

DISTRIBUZIONE: Distributore per l'Italia e per l'Estero Press-di Distribuzione Stampa e
Multimedia S.r.l. - 20054 Segrate (MI)

Stampa: Rotolito S.p.A. Via Sondrio 3, Seggiano di Pioltello, 20096 - Milano, Italia

Il gesto più importante che puoi fare oggi.

Sostieni GSD Foundation con il tuo 5xmille

C.F. 01646320182

Ricerca Scientifica e della Università

Ricerca
Umanità
Prevenzione